

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 22 Bromberg, den 30. Mai 1937

Jetzt auftretende Pflanzenkrankheiten.

Von Diplomlandwirt Dr. H. Voß.

Die günstige Witterung hat die Entwicklung der landwirtschaftlichen Kulturpflanzen in den letzten Wochen erheblich beschleunigt. Die Saaten zeigen fast überall einen guten Stand. Aber auch das Auftreten von tierischen und pflanzlichen Schädlingen macht sich schon in verstärktem Maße bemerkbar. Der Bauer muß daher den einzelnen Schäden schon jetzt seine besondere Aufmerksamkeit schenken, um die Bekämpfung, soweit sie noch Aussicht auf Erfolg bietet, sofort in Angriff nehmen zu können. Andererseits wird er aus den Beobachtungen manche wertvolle Schlußfolgerung für das nächste Jahr ziehen können.

Welche Schäden machen sich nun auf den einzelnen Feldern bemerkbar? Bei den Sommersaaten wird der Bauer des öfteren Pflanzen antreffen, die gelbliche Herzblätter aufweisen. Allmählich vergilben diese und lassen sich leicht herausziehen, während die äußeren Blätter grün und gesund bleiben. Hervorgerufen wird diese Erkrankung der Pflanze durch die Larven der Fritfliege. Die erkrankten Pflanzen sind fast immer regellos über das Feld verteilt. Dadurch und durch das Fehlen äußerer Verletzungen unterscheiden sich diese Schäden der Fritfliegenlarve von solchen des Drahtwurmes. Unmittelbare Verfahren zur Niederhaltung des Schädlings sind allerdings noch nicht bekannt geworden. Die mittelbaren Maßnahmen laufen zur Hauptsache darauf hinaus, die Dauer des anfälligen Stadiums der Pflanzen abzukürzen, wie u. a. durch zeitige Bestellung der Sommerung und Förderung des Jugendwachstums. Sorten mit schneller Jugendentwicklung sind anderen gegenüber im Vorteil. Der Bauer wird sich daher zweckmäßig mit diesen Fragen vertraut machen, um Wiederholungen in den nächsten Jahren vorzubeugen.

Auch bei den jungen Gerstenpflanzen wird man oft zu einer unangenehmen Feststellung kommen. Gelbbraune Längsstreifen auf den Blättern deuten auf die Streifenkrankheit hin. Nach kurzer Zeit werden diese Streifen gelb, das verfärbte Gewebe stirbt ab, und schließlich geht das Blatt, bisweilen auch die ganze Pflanze, zugrunde. Die Ähren der erkrankten Pflanzen bleiben taub, nur ganz selten wird man in ihnen kümmerlich entwickelte Körner finden. Die streifenkranken Pflanzen finden sich über das ganze Feld verteilt. Ein solches Bild deutet immer auf eine große Unterlassungssünde hin, denn das sicherste Bekämpfungsmittel gegen die Streifenkrankheit ist die Saatgutbeize. Wer alljährlich seine Saatgerste mit einem wirksamen Beizmittel behandelt, wird diese Krankheit auf den Gerstenfeldern kaum noch beobachten.

Bei den Kartoffeln ist jetzt auf das Auftreten der Schwarzbeinigkeit zu achten. Die Krankheit ist dadurch gekennzeichnet, daß am unteren Teil der Stengel der Pflanzen schwarzbraune oder dunklere bis tiefschwarze Verfärbungen vorhanden sind. Die Triebe lassen sich aus dem Boden leicht herausziehen. Die Fäule geht von den erkrankten Trieben unter geeigneten Bedingungen auf die mit diesen in Verbindung stehenden Knollen über und bildet dort mehr oder weniger große Faulflecken. Schließlich kommt es zur Fäulnis des ganzen Stockes. Die Erkrankung der jungen Kartoffelpflanze geht dann meist wieder von den Saatknollen aus, die entweder bereits angefault ausgelegt oder erst im Boden befallen sind. Auch in diesem Fall gilt der altbewährte Spruch: „Vorbeugen ist besser als Heilen". Als Saatgut sollte man daher nur völlig gesunde Knollen verwenden. Beim Auftreten der Schwarzbeinigkeit auf dem Felde aber sind die Stöcke sofort zu vernichten, einmal, um ein Weiterumsichgreifen von Stock zu Stock bzw. von Knolle zu Knolle zu verhindern, zum andern aber, um eine Anreicherung des Bodens mit den Krankheitserregern (Bakterien) unmöglich zu machen. Bereits erkrankte Stöcke sind im allgemeinen nicht mehr zu heilen. Es gelingt allerdings zuweilen, sofern nur einzelne Triebe schwarzbeinig sind, durch rechtzeitiges Entfernen derselben die übrigen Pflanzen gesund zu erhalten. Bei der Ernte sind alle kranken Knollen sorgfältig auszulesen.

Nicht zuletzt verdienen Rübenfelder besondere Aufmerksamkeit. Viele junge Futter- und Zuckerrübenpflanzen leiden nämlich am Wurzelbrand, einer gefährlichen Erkrankung des Stengels oder der Hauptwurzel. Wegen der mit ihr verbundenen Bräunung oder Schwärzung bezeichnet man diese Krankheit auch als Schwarzbeinigkeit. Hervorgerufen wird sie durch kleine Pilze, von denen es drei verschiedene Formen gibt. Das Bild ist bei den drei verschiedenen Krankheiten aber so ähnlich, daß man nach ihm allein oft nicht den Erreger erkennen kann. Zwei von den Pilzen sind Bodenbewohner, während der dritte Pilz im Ackerboden selten nachweisbar ist. Dagegen kommt letzterer aber sehr häufig auf dem Saatgut vor. Der Wurzelbrand ist überall, wo Rüben gebaut werden, verbreitet, und er ist ohne Zweifel die gefährlichste Rübenkrankheit überhaupt. Auch hier nehmen, wie bei der Schwarzbeinigkeit der Kartoffel, die Vorbeugungsmaßnahmen die Vorrangstellung ein. Die unmittelbare Bekämpfung der Krankheitserreger ist bei den bodenbewohnenden Parasiten undurchführbar, während man den hauptsächlich auf den Rübenknäueln vorkommenden Pilz durch Beizung des Saatgutes mit einem der modernen Beizmittel vernichten kann. Von den mittelbaren Be-

kämpfungsmaßnahmen kommen vor allem solche in Frage, die geeignet sind, die jungen Rübenpflanzen möglichst schnell über den jüngsten Entwicklungszustand hinwegzuhelfen, ferner Maßnahmen, die geeignet sind, die erkrankten Pflanzen bei der Überwindung der Krankheit zu unterstützen. Besondere Aufmerksamkeit verdienen in dieser Hinsicht die Zubereitung des Ackers und die Düngung. Auch der Zeitpunkt der Aussaat ist von großer Wichtigkeit, ebenso die Tiefe der Saat. Gehäufter Rübenbau ist zu vermeiden. Was die Düngung anbetrifft, so ist eine genügende Kunstdüngergabe immer vorteilhaft. Auf phosphorsäurearmen Böden hat man mit reichlichen Gaben von Phosphaten, auf kaliarmen Böden mit solchen von Kalisalzen den Wurzelbrand merklich vermindern können. Auf Wurzelbrandböden ist die Stickstoffgabe zum Teil in leicht löslicher Form kurz vor der Bestellung und als Kopfdüngung zu geben. Letztere hat sich als ganz besonders geeignet erwiesen, da sie der wurzelbrandigen Pflanze die Ausheilung erleichtert.

Schließlich sei noch darauf hingewiesen, daß durch sorgfältiges Vernichten der Ackerunkräuter erhebliche Ernteverluste verhütet werden können.

Obst- und Gartenbau.

Zur Bekämpfung der Stachelbeerblattwespe.

Der größte tierische Schädling der Stachelbeer- und Johannisbeersträucher ist die gelbe Stachelbeerblattwespe (Abb. 1). Sie fliegt zum ersten Mal gegen Ende April und legt an der Unterseite der Blätter der unteren Strauchpartien perlschnurartig ihre weißen Eierchen ab, und zwar stets den Blattrippen entlang (Abb. 2). Auch die unteren Teile der hochstämmigen Stachelbeeren und Johannisbeeren werden in gleicher Weise befallen. Die aus den Eierchen nach etwa 10 Tagen schlüpfenden Afterraupen, Larven genannt, fressen in die Blätter zunächst kleine Löcher, um die sie, ihrer grünen Farbe wegen sich kaum vom Laub abhebend, sitzen und bald nichts mehr vom Laub übrig lassen (Abb. 3). Sie wachsen infolge ihrer großen Gefräßigkeit rasch heran und können in kurzer Zeit den Strauch oder Hochstamm entblättern, wenn nicht rechtzeitig eingegriffen wird. Die ausgewachsenen, etwa 2 Zentimeter



langen Larven ziehen sich zur Verpuppung meist unterhalb der Sträucher in die Erde zurück, wo sie sich in ganz geringer Tiefe in „Tonnenpüppchen" verwandeln. Gegen Mitte Juni tritt die zweite Generation und gegen Ende Juli, Anfang August meist noch die dritte Generation auf.

Der Hauptkampf gegen diesen großen Schädling muß beim Auftreten der ersten Generation einsetzen, und zwar dann schon, wenn entweder die Blattunterseite mit Eiern oder winzig kleinen Larven besetzt ist. In den ersten 14 Tagen des Maimonats wollen wir unsere Sträucher und Hochstämmchen daraufhin untersuchen. Gegebenenfalls bestreuen wir die unteren Seiten der Sträucher oder Hochstämmchen recht kräftig mit Kalkstaub oder Thomasmehl. Sind die Larven aber schon mehr erwachsen, dann nützt dieses Bestäuben nichts mehr. Wir breiten in diesem Fall unter dem Strauch oder Hochstämmchen ein Tuch aus, schütteln die Zweige gehörig und vernichten die herabfallenden Larven. Wo es sich um eine größere Anzahl von Sträuchern handelt, geht man mit nikotinhaltigen oder anderen in Fachgeschäften erhältlichen Bekämpfungsmitteln vor. Nur schwefelhaltige Mittel sind während der Laubzeit auszuschließen, weil die meisten Stachelbeersorten gegen eine solche Bespritzung empfindlich sind und danach ihr Laub abwerfen.

Öfteres Umgraben des Bodens in Verbindung mit einer ordentlichen Kalkbeigabe — auch Ruß ist verwendbar — wird manchem Tonnenpüppchen den Garaus machen.

Herpers.

Unser Kleingarten im Juni.

Im Obstgarten ist der Grünschnitt an den Zwergobstbäumen auszuführen. Er ist gewissermaßen die „Korrektur des Winterschnittes". Jetzt hat man es auch in der Hand, ungleichmäßigen Wuchs der Verlängerungstriebe in Ordnung zu bringen. Sonst aber wird an den Leittrieben nicht geschnitten.

Je nach Erfordernis sind die im Frühjahr gepflanzten Bäume ausreichend zu wässern. Das gilt auch für alle übrigen Bäume, die oftmals in Wuchs und Tragbarkeit nicht befriedigen, weil es ihnen an Wasser fehlt. Bäume auf schwach wachsender Unterlage, besonders Bäume an Wänden, leiden am meisten unter Trockenheit. Reichtragenden Obstbäumen kann jetzt eine Jauchedüngung sechs- bis achtfach verdünnt, gegeben werden. Steinobst macht aber eine Ausnahme, weil es Jauchedüngung nicht verträgt. Bei älteren Bäumen wird nur im Bereich der Kronentraufe gedüngt und gewässert.

Jetzt muß auch das Ausdünnen des Fruchtbehanges erfolgen, sonst bleiben die Früchte klein und erzielen keine hohen Preise.

Zeigen sich an den Obstbäumen, besonders an den Paradiesunterlagen der Zwergobstbäume, unterhalb der Veredlungsstelle, junge Triebe und Wurzelschosse, so müssen diese sorgsam an der Entstehungsstelle mit scharfem Messer sauber weggeschnitten werden.

Auf die Erhaltung der Bodenfeuchtigkeit ist größter Wert zu legen. Eine regelmäßige, aber flache Bodenbearbeitung ist deshalb wichtig. Baumscheiben belege man zweckmäßig mit feuchtem Torf, Stalldung oder gemähtem Gras.

Frühobst darf nie am Baum vollreif werden. Diese Früchte erreichen ihre beste Genußreife erst nach einer Lagerung. Wenn die Himbeeren und Brombeeren beim Pflücken in den Händen „zerbröckeln", dann fehlt es den Pflanzen an Wasser.

*

Im Gemüsegarten können noch Spätsorten von Kopfkohl und Rosenkohl gepflanzt werden. Von Karotten, Buschbohnen, Radies u. a. werden weitere Aussaaten gemacht. Herbstrettiche werden weitläufig ausgesät. Mit der Aussaat von Winterrettich wartet man besser bis Anfang Juli. Kopfsalat wird zweckmäßig nicht mehr „gepflanzt", sondern an Ort und Stelle gesät, weil er dann besseren Ertrag bringt. Schon vorher wurden die letzten Aussaaten in Erbsen, Bohnen, Frühmöhren, Kohlrüben, Wurzelpetersilie usw. vorgenommen. Bereits seit Anfang Mai gibt es dauernd mit Jäten, Vereinzeln (Verziehen), Nachpflanzen, Behacken, Begießen, „Düngen auf den Kopf" zu tun. Die Gurken und Melonen werden Anfang Juni entspitzt, um sie zum Verzweigen zu zwingen. Ende Juni werden die Ranken, die sich hierauf gebildet haben, entspitzt, sobald genügend Fruchtansatz da ist. Mit dem 20. Juni schließt die Spargelernte ab. Sobald die grünen

Spargeltriebe erscheinen, müssen die Spargelbeete stark gedüngt werden. Auch die Rhabarberstauden sind jetzt fleißig zu düngen und zu bewässern. Es können Winterendivien, Grünkohl, Winterkohlrabi gesät werden. Eine Folgesaat von Roten Rüben ist angebracht, doch sollten nur noch runde und halblange Sorten gesät werden. Gegen Ende des Monats gibt es die ersten Karotten, Erbsen, Puffbohnen, auch Blumen- und Weißkohl.

*

Im Ziergarten steht alles in vollstem Blütenschmuck. Jetzt kommt es vor allem auf peinlichste Ordnung und sorgsame Pflege der verschiedenen Blumen an. So ist z. B. das Binden und Stützen hoher Stauden eine direkte Notwendigkeit. Das Beistecken von Stäben und Pfählen darf aber kaum zu sehen sein. Allen Pflanzen, denen man Mangel an Nahrung schon äußerlich ansieht, verhelfe man durch eine flüssige Düngung zu besserem Wachstum und voller Blütenentfaltung. Wo es an natürlichen Düngemitteln fehlt, müssen Nährsalze benutzt werden, wovon man im allgemeinen 3—5 Gramm auf einen Liter Wasser rechnet. Gedüngt wird niemals auf trockenem Boden und nicht bei praller Sonne.

Zimmerpflanzen verschiedener Art können nun ins Freie kommen, am besten in halbschattige Lage, — mindestens so lange, bis sie sich an ihren Platz gewöhnt haben. K.

Die Früchte fallen ab . . .

Wir beobachten bei unseren Obstbäumen oftmals, daß sie nach dem Ansatz zahlreiche kleine Früchte abwerfen. Eine gewisse „Reinigung“ wird nach jedem guten Ansatz erfolgen. Das Abfallen von einem Teil des Ansatzes ist ganz normal und auch notwendig, wenn die Bäume mehr Früchte ausbilden sollen, als sie ernähren können, dann würden wir nur kleines und wenig wertvolles Obst ernten. Wenn aber das Abwerfen so stark ist, daß der Ertrag gefährdet wird, dann liegen ungewöhnliche Dinge vor, denen wir nachhegen müssen.

Trockenheit ist sicherlich eine der häufigsten Ursachen, die ein unerwünscht starkes Abfallen des Ansatzes hervorruft. Abgesehen davon, daß unsere meisten Obstarten ohnedies große Wasserverbraucher sind und mit den Jahresniederschlägen allein kaum auskommen, tragen in vielen Gärten die Unterkulturen zu einem weiteren Wassermangel bei; und das natürlich um so mehr, wenn niederschlagarmes Wetter herrscht. Unsere Obstbäume stoßen dann die kleinen Früchte ab, wie ja auch z. B. viele Blumen ihre Knospen fallen lassen. Also müssen wir wässern! Wir tun das aber bei den Obstbäumen nicht so, wie wir etwa ein Blumenbeet gießen, das am Abend übersprengt wird. Bei den Obstbäumen müssen wir durchdringend wässern, etwa durch Ziehen eines kleinen Grabens in der Kronentraufe, der dann mit Wasser gefüllt wird. Wird auf diese Weise einmal ordentlich und kräftig Wasser gegeben, so wird das je nach Bodenart etwa 8 Tage vorhalten.

Tierische Schädlinge sind mitunter auch am Werk, wenn die unfertigen Früchte von den Bäumen abfallen. So bringen die Larven der Apfelsägewespe die erst mittelgroßen Äpfel zum Fallen, nachdem sie das Innere der Früchte ausgefressen haben. Die Larven der Birnengallmücke bewirken zunächst eine Vergrößerung der Früchte, die sich dann schwarz färben und schließlich abfallen. An Pflaumen und Kirschen nagt der Pflaumenbohrer die Stile der jungen Früchte an, nachdem er seine Eier abgelegt hat. Wir versuchen, uns gegen die Schädlinge zu schützen, indem wir die kranken Früchte sammeln und mit den Larven vernichten. Bei den Apfel- und Birnenbäumen wird außerdem gleich nach dem Fruchtansatz mit einem arsenhaltigen Mittel gespritzt.

Eine ungenügende Befruchtung kann neben einem schlechten Ansatz auch zum Abfallen der kleinen Früchte führen. Wir beobachten manchmal zwei Zeiträume des Abfallens. Der erste liegt kurz nach dem Ansatz, in der diese schlecht befruchteten und die allzu dicht sitzenden Früchte abgestoßen werden. Bei dem späteren Abfallen werden vornehmlich Trockenheit oder auch Schädlinge die Schuld tragen. Unsere Aufgabe ist es, diesen Ursachen nachzugehen, um durch entsprechende Maßnahmen einem Schaden vorbeugen zu können.

Geflügelzucht.

Die Verfütterung von Küchenabfällen.

Der Kleintierzüchter kämpft im Kampf gegen den Verderb mit in vorderster Linie. Er sammelt alle ihm erreichbaren, brauchbaren Abfälle, wie Kartoffelschalen, Brotreste, Gemüseabfälle usw., um sie seinen nützlichen Kleintieren zuzuführen, die durch Erzeugung von Fleisch, Eiern, Milch, Wolle, Fellen, Federn usw. der deutschen Volkswirtschaft nützen. Die Verfütterung von Küchen- und Gartenabfällen hat nicht nur volkswirtschaftlichen Wert, auch der einzelne Züchter nützt sich selbst am besten damit, weil er hierdurch seine Fütterung verbilligt und die Einträglichkeit der Zucht erhöht. Allerdings erfordert keine Fütterungsart so viel Sorgfalt und Vorsicht, wie die Verfütterung von Abfällen! Es ist selbstverständlich, daß nur einwandfreie, d. h. also schimmelfreie, fäulnisfreie, frische, saubere, ungewürzte Abfälle Verwendung finden können. Die Kartoffelschalen müssen sauber gewaschen sein (falls schon etwas angewelkt, vor dem Kochen mehrere Stunden einwässern, dann gründlich waschen) und frei von den giftigen Keimen sein! Salzige Abfälle sollen an Geflügel (mit Ausnahme von Tauben, die Salz lieben, nicht verfüttert werden, weil wenige Gramm Salz schon schädliche, ja oft tödliche Folgen haben können. Auch Abfälle mit anderen scharfen Gewürzen, wie z. B. Pfeffer, Essig, Paprika usw., sind schädlich, worauf ganz besonders zu achten ist, wenn es sich um Abfälle aus Gastwirtschaften und anderen großen Küchen handelt. Die Abfälle sollten täglich eingesammelt werden, weil nach mehrtägigem Lagern die meisten Stoffe nicht mehr brauchbar sind. Die Hausfrauen sollten gebeten werden, wenigstens die gekochten und die rohen Abfälle getrennt zu halten. Sind die Abfälle einmal nicht ganz einwandfrei, so verzichten wir lieber auf die Verfütterung, als daß wir die Gesundheit oder das Leben unserer wertvollen Tiere aufs Spiel setzen. Hier darf keine falsche Sparsamkeit Platz greifen! Wenn ein wertvolles Zuchttier oder ein ganzer Tierbestand verloren geht, so ist der Schaden für die Volkswirtschaft wie für den Züchter natürlich viel größer, als wenn wir einmal einen Eimer Abfälle fortwerfen. Das sollte immer beachtet werden! W. Krebs.

Kleintierzucht.

Verbesserung der Kaninchenhaltung.

Die Kaninchenhaltung findet bei den Kleingärtnern und Siedlern steigendes Interesse. Sie ist auch dann möglich, wenn nur wenig Land zur Verfügung steht, da als Grundlage der Fütterung Haushalts- und Gartenabfälle aller Art herangezogen werden können. Es kommt aber nicht nur darauf an, überhaupt einige Kaninchen zu halten,



wichtig ist die Wahl der richtigen Rasse, ferner die Auswahl leistungsfähiger Häsinnen und Rammler, Riesenkaninchen sind für Fleisch- und Fellgewinnung ebenso ungeeignet, wie Zwergrassen, einfarbige Felle werden von den Fellverwertungsstellen bevorzugt. Der Reichsverband

deutscher Kleintierzüchter hat einige wenige Wirtschaftsrassen anerkannt, deren Haltung besonders gefördert werden soll. Es handelt sich um folgende: Deutsche Widder, Blaue und Weiße Wiener, Französische Silber, Deutsche Großsilber, Groß- und Klein-Chinchilla und Angorakaninchen.

Zur Erleichterung der Anschaffung hochwertiger Rammler stellt das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft Ankaufsbeihilfen zur Verfügung, die in der Regel sechs Zehntel des Preises, aber nicht mehr als 13 RM je Tier betragen. Die Tiere müssen mindestens 10 Monate alt, gekennzeichnet und im Zuchtbuch eingetragen sein. Beihilfen erhalten nur solche Züchter, die Gewähr für einwandfreie Haltung und Pflege bieten. Bei den Angorakaninchen gibt es auch Zuschüsse für mindestens 3 Monate alte Junghäsinnen, und zwar 3 RM je Tier; diese müssen aber von Müttern abstammen, die eine Jahresleistung von 400 Gramm Wolle nachweisen können.

Dr. W. Engelbart.

Für Haus und Herd.

Keine Brotreste umkommen lassen!

Bei einer guten Hausfrau kommt nichts um, auch kein Brot. Gibt es aber wirklich einmal Brotreste, so werden sie gut aufgehoben. Sie erfüllen auch dann noch ihren Zweck, zu dem uns ein gütiger Gott das Brot schenkte. Eine Brotsuppe hieraus, mit Äpfeln gekocht, ist nahrhaft und bekömmlich und Semmelpuddings und Brotaufläufe mit Backobst schmecken ebenfalls gut.

*

Radieschensalat.

Radieschen als Salat ist eine kleine Abwechslung für den Abendtisch. Man wäscht sie gründlich, schneidet sie in feine Scheiben und macht sie mit ein wenig Salz, Öl und einigen Tropfen Zitronensaft an. Kurz vor dem Anrichten bestreut man den Salat mit feingeschnittenem Schnittlauch und garniert ihn mit einem hartgekochten Ei. Zu Bratkartoffeln schmeckt er vorzüglich und ist sehr gesund.

*

Fliederblütenschnitten.

50 Gramm Margarine oder Butter werden schaumig gerührt, mit 2 Eigelb, einem Eßlöffel Zucker, einer Prise Salz, einem Achtelliter Milch oder alkoholfreiem Wein und soviel Mehl verarbeitet, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Von blühendem, recht vollem Flieder schneidet man die langen Stiele ab, taucht den gewaschenen und gut abgetropften Flieder in den zubereiteten Teig, so daß derselbe die Blüten schön einhüllt. Mit einer Gabel hebt man die Blütendolden wieder heraus und bäckt sie schnell in einer offenen Pfanne auf beiden Seiten hellbraun. Man reicht Salat oder Kompott dazu. Da Flieder blutreinigend wirkt und er uns in Bälde so prächtig aus vielen Gärten entgegenleuchtet, sollte man diese Gelegenheit nicht unbenutzt vorübergehen lassen. Akazienblüten lassen sich ebenso verwenden, schmecken gebacken noch würziger. Das fertige Gebäck wird nach Belieben mit Zucker und Zimt oder nur mit Vanillezucker bestreut und warm aufgetragen.

*

Ein köstliches Getränk.

3 gereinigte Holunderblütendolden (Fliederblüten), 8 Liter Wasser, 3/4 Pfund Zucker, 3/4 Weinglas Essig, 3/4 Zitrone ohne Kerne. Diese Mischung läßt man 3 Tage zugedeckt stehen, unter täglichem öfteren Umrühren. Nach den 3 Tagen siebt man die Flüssigkeit durch und füllt sie in Selterwasserflaschen, läßt oben aber ein Stückchen frei. Die Flaschen bleiben nun 14 Tage im Keller stehen; nach dieser Zeit ist das Getränk verwendbar. Natürlich wird es an Güte gewinnen, wenn man es noch länger aufhebt. Beim Öffnen der Flasche perlt es wie Schaumwein. Bis zu einem halben Jahr läßt sich die Flüssigkeit aufheben. Ein billiges, gesundes Getränk besonders für heiße Sommertage — auf die wir ja warten.

Frau Clara.

*

Würstchen nie kochen lassen, nur ziehen. Keinen Deckel auf den Topf.

Frische Fische nicht wässern. (Nur Salzhering, Salzfisch, Klippfisch.)

Fische ausnehmen: Vom Schwanz zum Kopf hin schuppen, Kiemen, Eingeweide, innere Häute und geronnenes Blut herausnehmen und den Fisch mit einer Wurzelbürste in kaltem Wasser fest abbürsten.

Fische vorbereiten: Mit Salz einreiben; mit Essig oder Zitronensaft beträufeln und 2—3 Stunden stehenlassen.

Fische kochen: In kochendem Wasser 15—20 Minuten ziehen lassen. Löst sich die große Flosse am Kopf, ist er fertig.

Das Fischwasser muß vorher ½ Stunde mit Gewürz, Salz, Zwiebel und Essig kochen.

Aus der Praxis.

Warum so müde?

Manche Menschen fühlen sich jetzt, wenn der Frühling kommt, müde, matt und zerschlagen. Man ist mit sich selbst unzufrieden, ohne daß man recht weiß, was mit einem los ist. Schließlich schiebt man alles auf das Frühlingswetter. Und doch fehlt einem etwas. Die jetzt nicht selten zu beobachtende „Frühlingsmüdigkeit" ist durch den Mangel an gewissen Aufbaustoffen, vor allem an Vitaminen, bedingt. Der Körper braucht sie. Sonst fehlen ihm Spannkraft und Leistungsfähigkeit, sonst neigt er leicht zu Krankheiten verschiedener Art. Während des Winters und zeitigen Frühjahrs ist unsere Nahrung verhältnismäßig arm an Gemüsen und damit arm an Vitaminen. Deshalb die „Frühjahrsmüdigkeit". Wir bekämpfen sie am besten, wenn wir reichlich Sauerkraut — roh und zubereitet — verzehren. Bekanntlich ist Sauerkraut geschnittenes Weißkraut, das eine Milchsäuregärung durchgemacht hat. Dabei bleiben alle wertvollen Aufbaustoffe erhalten. Neben den Vitaminen B und C enthält Sauerkraut das für die Blutbildung wichtige Eisen und andere Mineralsalze. Für die Knochenfestigung ist sein erheblicher Kalkgehalt von Bedeutung. Die medizinisch wichtige Milchsäure wirkt blutreinigend und entgiftend. Dabei ist Sauerkraut billig, also auch ein rechtes Volksnahrungsmittel. — Wer sich vor Frühjahrsmüdigkeit schützen und seinem Körper wertvolle Aufbaustoffe zuführen will, soll also Sauerkraut essen. Die reiche Krauternte des vergangenen Herbstes hat mehr als genug dieses wertvollen Wintergemüses geliefert.

*

Farbengeruch aus den Zimmern zu vertreiben.

Man legt einige Wacholderbeeren auf glühende Kohlen oder auf eine erhitzte Platte, die nun einige Male im Zimmer hin und her geschwenkt wird. Auch ein anderes Mittel ist erfolgreich: Man läßt sich vom Apotheker eine Mischung aus 90 Gramm Kochsalz und 30 Gramm Braunstein bereiten, über die 60 Gramm rohe, konzentrierte Schwefelsäure und 60 Gramm Wasser gegossen werden.

*

Gegen Abspringen der Tapeten!

Um das Abspringen der Tapeten in den Räumen, die wechselnden Witterungsverhältnissen ausgesetzt sind, zu verhindern, bereite man folgenden Kleister: Man weicht 4,5 Kilogramm Bolus, nachdem er klein geklopft worden ist, in Wasser ein und schüttet sodann das überstehende Wasser ab. Hierauf werden 1125 Gramm Leim zu Leimwasser gekocht, mit dem erweichten Bolus gut vermischt, noch 500 Gramm Gips zugemischt und dann die Masse mittels eines Pinsels durch einen Seiher getrieben. Danach wird die Masse mit Wasser zu einem dünnen Kleister angerührt.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.